

## カジュアルディナーセット ¥3,300 (税込)

*Chef's Hors d'oeuvre*  
オードブルサラダプレート

*Soup of the Day*  
本日のスープ

*Today's Fish Dish & Steamed Vegetables*  
魚料理：本日の魚料理 (詳しくはスタッフにお問い合わせください)

or  
または

*Today's Meat Dish & Steamed Vegetables*  
肉料理：オーストラリア産牛リブロースのソテー 季節の温野菜添え

*Bread*  
パン

*Putit Dessert*  
プチデザート

*Coffee*  
コーヒー



※写真はイメージです

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

お箸で食すフレンチ会席 ¥5,500(税込)

～和風モダンスタイル～

*Apéritif spécial du chef*

アミューズ5種取合せ

蒸し鶏とパプリカのカクテル 粒マスタード風味

鯛のマリネ

炙り鮪の軽いスモーク

蛸のマリネ バジル風味

牛肉のローストとフロマージュ

*Soupe du jour*

本日のスープ

*Assortiment de fruits de mer Soupe légère de champignon au jus de homard*

海の幸の取り合わせ 軽いシャンピニオンスープ仕立て ジュドオマールと共に

*Crème glacée*

お口直しの氷菓

*Poele de filet de boeuf aux légumes chauds de saison sauce raifort*

牛フィレ肉のポワレ 季節の温野菜添え レフォールソース

*Assiette de desserts*

デザート

*Pain*

パン

*Café ou thé*

コーヒー または 紅茶



コースイメージ

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

シェフお薦めディナー ¥7,700(税込)

*Pâté de campagne Consommé gelée et Cornition*

パテドカンパーニュ コンソメジュレとコルニッション

*Avec poele de foie gras et risotto au lait d'anguille rôtie*

フォワグラのポワレと鰻のロースト 牛乳リゾットと共に

*Soupe du jour*

本日のスープ

*Gratin de plie et légumes d'automne*

鱈と秋野菜のグラタン

*Crème glacée*

お口直しの氷

*Filet de canard rôti aux légumes de style grand-mère*

鴨フィレ肉のロースト グランメール風野菜添え

*Assiette de desserts*

デザート

*Pain*

パン

*Café ou thé*

コーヒー または 紅茶



お肉料理イメージ

※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

飛驒牛 A5等級フィレステーキディナー 15,000円(税込)

◆ Menu ◆

*Apéritif spécial du chef*

アミューズ5種取合せ

蒸し鶏とパプリカのカクテル 粒マスタード風味  
鯨のマリネ  
炙り鮭の軽いスモーク  
蛸のマリネ  
牛肉のローストとフロマージュ

*Soupe du jour*

本日のスープ

*Assortiment de fruits de mer Soupe légère de champignon au jus de homard*

海の幸の取り合わせ 軽いシャンピニオンスープ仕立て ジュドオマールと共に

*Crème glacée*

お口直しの氷菓

*Filet de bœuf grillé Hida avec des légumes de saison chaude sauce au vin rouge*

飛驒牛フィレ肉の網焼きと秋野菜 風味豊かな赤ワインソース

*Assiette de desserts*

デザート

*Pain*

パン

*Café ou thé*

コーヒー または 紅茶



※仕入れの都合により一部メニュー内容が変わる場合がございます。表示価格には奉仕料5%が含まれております。

ミニ会席 ¥3,300 (税込)

【先 附】

蒸し鶏と青菜胡麻和え

【造 里】

鯛 鮪

あしらい一式

【炊合せ】

穴子飛竜頭 蕪 南京

巻湯葉 紅葉麩 絹さや

【強 肴】

国産牛西京焼き

彩り野菜

【食 事】

冷やしとろろそば

薬味 美味出汁

【水菓子】

栗と紅芋のモンブラン

葵会席 ¥5,500(税込)

～長月の献立～

【前 菜】

鯖寿司 柿玉子  
鮎有馬煮 姫慈姑 焼蓮根  
银杏 海老いくら詰め

【椀 盛】

菊花仕立 帆立茶巾  
紅葉人参 平茸 青菜 柚子

【造 里】

鯛 鮪 縞鰯  
あしらい一式

【炊合せ】

穴子飛竜頭 蕪 南京  
巻湯葉 紅葉麩 絹さや

【強 肴】

国産牛西京焼  
彩り野菜

【食 事】

冷やしとろろそば  
薬味 美味出汁

【水菓子】

栗と紅芋のモンブラン